

19. bis 25. September

amoll abfischn bidde

Räucherforellen-Rillettes & Strudel vom gebeizten Saibling & herbstlicher Salat von Saibling und Forelle

- Weizen, Laktose, Fisch, Ei - 12,00

Süppla

cremiges Kürbis-Süppla

mit Butter-Broggala und Kernöl

- Laktose - 5,00 / 8,00

klares Kartoffel-Süppla

mit Kräutern und Räucherforelle

- Sellerie, Fisch - 5,00 / 8,00

großer Blatt-Salat

... mit marinierten, gebratenen Hähnchenbrustscheiben

- Weizen, Laktose - 9,00 / 12,00

... mit gebratenen Fischen

- Weizen, Laktose, Fisch - 10,00 / 13,00

Schweineschnitzel paniert & pfannengebraten

... mit Kartoffelsalat, Pommes frites oder Bratkartoffeln

- Weizen, Laktose, Ei - 10,00 / 13,00

... mit Rahm-Schwammerlsoße und Pommes frites

- Weizen, Laktose, Ei - 12,00 / 15,00

fränkischer Krautwickel
mit Specksoße, Knusperbacon und Stampf

- Weizen, Laktose, Ei, Alkohol - 13,00

fränkisches Krenfleisch
gekochte Ochsenbrust in scharfer Meerrettichsoße mit Kartoffelklöß geschwefelt

- Weizen, Laktose, Sellerie - 10,00 / 13,00

Schweins-Hax'n aus dem Rohr
mit Sauerkraut und Kartoffelklöß geschwefelt

- Weizen, Sellerie, Alkohol - 14,00

Knusper-Hähnchenbrust
auf Kürbis-Curry und Reis

- Weizen, Laktose, Ei - 13,00 / 16,00

Schweinelendchen

mit Bavaria-Blu-Soße, Blattspinat und Spätzle

- Weizen, Laktose, Ei - 13,00 / 16,00

das Schwammerl-Pfännchen
Wildschwein-Medaillons aus der Keule mit cremigen Waldpilzen und gebratenen Semmelalern

- Weizen, Laktose, Ei - 14,00 / 18,00

Rinderfilet

unter der Kräuterkruste, mit getrüffeltem Stampf und Rotwein-Zwiebelchen

- Laktose - 18,00 / 23,00

gebackenes Karpfenfilet

mit herbstlich-klaarem Kartoffelsalat

- Weizen, Ei, Fisch - 12,00 / 15,00

Kabeljau nach Wei'städtnr Stockfisch Art

mit knusprigen Zwiebel-Speck-Broggala, Weißweinsöße und Kartoffelklöß geschwefelt

- Weizen, Laktose, Fisch, Alkohol - 13,00 / 16,00

- vegetarisch - Spaghettini

mit geschmorten Steinpilzen, Bergkäse und Ofentomaten

- Weizen, Laktose - 13,00

Urlaubs-Gefühle für den Gaumen

Turbot de Côte d'Azur

Steinbutt an der Gräte gebraten mit schmelzender Kräuterfüllung, gehackten Oliven und weißen Meeresfrüchte-Spaghettini

- Weizen, Laktose, Fisch, Krustentiere, Alkohol - 25,00

Barbecue im Mississippi Style

Kebab vom Lamm auf Kidney-Chutney
Kebab vom Rind mit Zwiebel-Relish
Kebab vom Huhn auf Paprika-Mojo mit fries im Country Style

25,00

Getränke

Dessert

eingekochte Rum-Zwetschgen

mit Vanillesöße 6) und Eis

- Laktose, Alkohol - 5,00

Mousse von weißer Schokolade und Mohn

mit hausgemachter Heidelbeergrütze und Eis

- Laktose, Ei - 6,00

hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesöße 6)

- Weizen, Laktose, Ei - 4,00 / 6,00

zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat

- Laktose -

12.00 bis (14.00) 14.30 * 17.00 bis (20.00) 22.00

- Mittwoch Ruhetag -

1) Koffeinhaltig 2) Farbstoffhaltig 3) Konservierungsmittel
4) Antioxidationsmittel 5) Chinin 6) Aromastoffe 7) Süßungsmittel
- alle Preise in Euro incl. Mehrwertsteuer -

Tages-Gerichte

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<p>Wild-Gulasch mit Bayerisch Kraut und Specksemmelklöß - Weizen, Laktose, Sellerie, Ei - 14,00</p>	<p>fränkische Bratwürste^{Phosphat} mit Sauerkraut & Stampf - Laktose - 13,00</p>	<p>Rinderfilet-Würfel in Zitronen-Pfeffer-Rahm auf Pasta - Weizen, Laktose - 16,00</p>	<p>Schollenfilet mit geschmolzener Speck-Butter und Petersilien-Kartoffeln - Laktose, Fisch - 16,00</p>	<p>- vegetarisch - Kräuter-Polenta mit Schmortomaten & Mozzarella überbacken - Laktose - 11,00</p>	<p>Viertel Bauernente mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt - Weizen - 13,00</p>